

Implementação

De acordo com recomendações do Codex Alimentarius, a aplicação prática destes princípios deve seguir os seguintes passos:

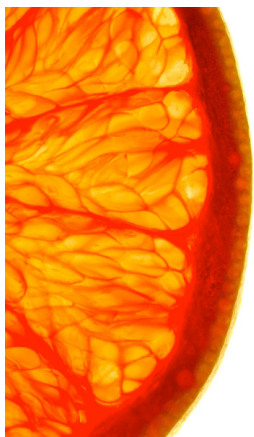
- Definir os termos de referência - âmbito do Plano de HACCP
- Formação da equipa HACCP
- Descrição do produto
- Identificação do uso pretendido do produto
- Elaboração de diagrama de fluxo e esquema da área de fabrico
- Verificação (in loco) do diagrama de fluxo e esquema da fábrica
- Identificação de perigos associados a cada passo (Princípio 1)
- Aplicação da árvore de decisão HACCP para determinação dos PCC's (Princípio 2)
- Estabelecimento dos valores alvo e dos limites críticos para os PCC's (Princípio 3)
- Estabelecimento dos procedimentos de monitorização (Princípio 4)
- Estabelecimento das ações corretivas (Princípio 5)
- Estabelecimento de procedimentos de verificação (Princípio 6)
- Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam o plano de HACCP (Princípio 7)
- Revisão do plano de HACCP



Segurança Alimentar

HACCP

O controlo inadequado ao longo da cadeia de produção de alimentos pode causar graves consequências na saúde pública, penalizando as organizações envolvidas.



Os consumidores e a legislação atual exigem, cada vez mais, uma maior segurança dos Sistemas de Gestão Alimentar ao longo de toda a cadeia, desde os produtores primários até aos exportadores, de produtores de rações a restaurantes.

Por outro lado, a implementação do HACCP demonstra o compromisso em produzir ou comercializar alimentos seguros.

Demonstrar um real compromisso com a segurança alimentar permite também melhorar a imagem da sua organização ou produto, alargando a possibilidade de criar novas oportunidades de negócio.



Em 1993 foi publicado o código de HACCP pela Comissão do Codex Alimentarius (FAO/OMS) o qual foi transposto para a legislação comunitária pela Diretiva 93/43 do Conselho de 14 de junho de 1993.

Em Portugal, o sistema HACCP transcrito da Diretiva Comunitária, foi publicado no Decreto-Lei nº 67/98 de 18 de março.

Segundo o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, a implementação de um sistema de segurança alimentar (HACCP) é obrigatória e os operadores do setor alimentar são os responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios.

Responsabilidade dos operadores

Por vezes, as organizações descaram aspetos importantes por serem pouco visíveis, como é o caso da segurança alimentar, mas há fatores de risco permanentes nas suas atuações que se podem evitar se estas estiverem devidamente planeadas.

Verifica-se assim que nem todas as organizações têm o sistema HACCP implementado, preferindo arriscar na sorte do abismo a ocorrência de intoxicações alimentares, sujeitando-se ainda à aplicação de coimas, em caso de inspeção por parte das autoridades reguladoras.

O sistema HACCP foi desenvolvido nos EUA e, após vários anos de experiência, é hoje recomendado por organizações como a Organização Mundial de Saúde (OMS), a Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas dos Alimentos (ICMSF) e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura (FAO).

Trata-se de uma abordagem sistemática e estruturada sobre o processo produtivo dos alimentos que permite obter produtos com elevada segurança. Foi concebido para prevenir, ou minimizar, os riscos alimentares, através do controlo dos fatores capazes de prejudicar a qualidade dos alimentos no que se refere à probabilidade de contaminações químicas, físicas ou biológicas dos alimentos.

Está baseado nos seguintes sete princípios:

- Efetuar uma análise de perigos e identificar as medidas preventivas respetivas e os pontos críticos de controlo (PCC)
- Estabelecer limites críticos para as medidas preventivas associadas com cada PCC
- Estabelecer os requisitos de controlo (monitorização) dos PCC
- Estabelecer procedimentos para monitorização dos PCC
- Estabelecer ações corretivas para os desvios dos limites críticos
- Estabelecer procedimentos de verificação para avaliar que o sistema está adequadamente implementado e é eficaz
- Estabelecer um sistema para registo de todos os controlos